



**Metodos de Pago: QR *Todas las tarjetas de crédito y débito / Transferencia Electrónica y Efectivo 10% Descuento***

**ESPUMOSOS - CAVAS - CHAMPAGNE**

PRECIO Efec. \$	PRECIO LISTA	DETALLE	ANIO	TIPO
\$200.000	\$222.000	<b>Veuve Clicquot Brut Carte Jaune</b>  Esta cuvée es el resultado de la mezcla de uvas de entre 50 y 60 crus diferentes, y se compone de hasta un 45 % de vinos reserva. El predominio de pinot noir le proporciona su fuerza, mientras que el chardonnay le aporta su frescura y el toque de meunier su carácter.		CHAMPAGNE
\$219.000	\$243.090	<b>Taittinger Brut Réserve</b>  Taittinger Brut Réserve es una mezcla de Chardonnay (40%), Pinot Noir y Pinot Meunier (60%) procedentes de más de 35 viñedos y añadas diferentes, madurados a la perfección. Esta alta proporción de Chardonnay, única entre los champáñas finos sin añada, y una crianza mínima de tres años en bodega, donde alcanza su máxima madurez aromática, hacen de Taittinger Brut Réserve un champán delicadamente equilibrado. Madura durante tres y cuatro años de crianza en bodega, ofrece un excelente potencial aromático		40 % Chardonnay, 35% Pinot Noir and 25% Pinot Meunier
\$31.400	\$34.854	<b>PASAJE NÓBREGA, PÉTILLANT NATUREL, Chardonnay</b>  Pasaje Nobrega es el proyecto de Christian Mallia en Paraje Altamira, donde trabaja en recuperar un viñedo de 25 años plantado con Chardonnay, "la perla blanca en un mar de tintas" como lo describe	2023	ESPUMOSO
\$34.900	\$38.739	<b>VICOMTE ROCHEBOÜET, Extra Brut, Cave Extrême</b>  Finca Atamisque, Tupungato, Valle de Uco. Primera fermentación en tanques de acero inoxidable seguida por una segunda fermentación tradicional en botella. En contacto con lías durante 12 meses. Estiba en botella 12 meses.		ESPUMOSO

**CUYO**

**LA RIOJA I MENDOZA I SAN JUÁN**

\$90.000	\$99.900	<b>SUPERUCO GUALTALLARY, SuperUco by Michelini Bros &amp; Sammartino</b>  Matias, Juan Pablo, Gerardo y Gabriel Michelini. Finca 79 Tupungato Winelands, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza 1400 msnm. El vino se cría durante 18 meses en barricas de roble de 225 litros de diversos usos. Por último se embotella sin filtrar. <b>Partida Limitada de 1500 botellas. 96 Pts. Robert Parker. Orgánico y biodinámico.</b>	BLEND	2019	TINTO
\$29.500	\$32.745	<b>JUAN UBALDINI ALTAMIRA BLEND, Juan Ubaldini Wine and Co.</b>  Juan Ubaldini. Paraje Altamira, Valle de Uco. vinificación de baja intervención, respetuosa de lo que da la tierra. Cosecha manual en pequeñas cajas plásticas, Selección manual de racimos, Fermentación alcohólica y maceración post-fermentativa en pequeñas cubas durante 30 días. Crianza en roble francés (mix de nuevo y viejo) durante 12 meses. Vino levemente filtrado.	BLEND	2022	TINTO
\$17.500	\$19.425	<b>JUAN UBALDINI EL PERAL SEMILLÓN, Juan Ubaldini Wine and Co.</b>  Juan Ubaldini. El Peral, Tupungato, Valle de Uco. De este viñedo implantado a mediados del siglo pasado, sobre un terreno de gran pendiente y formado por suelos aluvionales principalmente; se realiza una selección de una micro parcela en donde la pendiente es máxima y el rendimiento (kg/ha) es mínimo, para dar origen a este vino de parcela.	SEMILLÓN	2021	BLANCO

\$27.300	\$30.303	<b>SELECIÓN DE LA CAVA, Cantina No tradicional.</b>  Sebastián Bisole. La Consulta, Valle de Uco. Fermentación 100% racimo entero con levaduras indígenas. Miceración carbónica y fermentación en recipiente cerrado hasta el final. Luego se prensa y se lleva a barricas de 3er uso con boras gruesas, dónde realiza la maloláctica y se crie por 12 meses. Guarda en botella por 12 meses. <b>Producción 600 botellas</b>	TOCAI FRIULANO 100%	2021	BLANCO
\$27.300	\$30.303	<b>SELECIÓN DE LA CAVA, Cantina No tradicional.</b>  Sebastián Bisole. La Consulta, Valle de Uco. Fermentación 100% racimo entero con levaduras indígenas. Miceración carbónica y fermentación en recipiente cerrado hasta cumplir los 30 días, se destapa y se prensa para que termine de fermentar y se críe en barricas de 3er uso por 12 meses. Guarda en botella por 12 meses. <b>Producción 600 botellas</b>	NEBBIOLO 100%	2021	TINTO
\$27.300	\$30.303	<b>SELECIÓN DE LA CAVA, Cantina No tradicional.</b>  Sebastián Bisole. La Consulta, Valle de Uco. Fermentación 100% racimo entero con levaduras indígenas. Miceración carbónica y fermentación en recipiente cerrado hasta cumplir los 30 días, se destapa y se prensa para que termine de fermentar y se críe en barricas de 3er uso por 12 meses. Guarda en botella por 12 meses. <b>Producción 600 botellas</b>	BLEND 40% Rondinella 40% Corvina 20% Molinara	2021	TINTO
\$58.700	\$65.157	<b>BAJO LLAVE, Cantina No tradicional.</b>  Sebastián Bisole. La Consulta, Valle de Uco. Cosecha en cajas de 18kg, doble línea de selección de racimos. Prensado y fermentación en ánforas de cerámica. Desde la molienda al principio de fermentación se realizan movimientos prolongados a baja temperatura, entre 4 a 5 veces por día, una vez que se llega a 5 baumé solo se trabajan las boras. Se guarda en barrica con 1 baumé para que termine el proceso de fermentación dentro de ella. Guarda en botella por 24 meses. <b>Producción 600 botellas</b>	VERDICCHIO 100%	2021	BLANCO
\$28.500	\$31.635	<b>NODO AIRE, Nodo Vinos.</b>  Matías Macías. Gualtallary, Valle de Uco. Fermentación alcohólica: espontánea con levaduras indígenas provenientes del viñedo en tanques, piletas de concreto y fudres de roble. Crianza: en tanques, piletas de concreto, barricas y fudres de roble. <b>Solo 2.200 botellas.</b>	PINOT NOIR 100%	2024	TINTO
\$28.500	\$31.635	<b>NODO AGUA, Nodo Vinos.</b>  Matías Macías. Gualtallary, Valle de Uco. Fermentación alcohólica: espontánea con levaduras indígenas provenientes del viñedo en tanques, piletas de concreto y fudres de roble. Crianza: en tanques, piletas de concreto, barricas y fudres de roble. <b>Solo 2.200 botellas.</b>	CHARDONNAY 100%	2023	BLANCO
\$28.500	\$31.635	<b>NODO ETHER, Nodo Vinos.</b>  Matías Macías. 80% Chardonnay Gualtallary, 14% Sauvignon Blanc La Carrera, 3% Semillon Los Árboles y 3% Chenin Agrelo. Fermentación alcohólica: espontánea con levaduras indígenas provenientes del viñedo en tanques, piletas de concreto y fudres de roble. Crianza: en tanques, piletas de concreto, barricas y fudres de roble.	BLEND 80% Chardonnay 14% Sauvignon Blanc 3% Semillon 3% Chenin	2024	BLANCO
\$51.000	\$56.610	<b>PRECIOSO, Finca Ambrosía.</b>  Matías Macías. Finca Ambrosía boque 3, Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación en piletas de concreto. Crianza: 18 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas y 9 meses en botella <b>6.978 Botellas Producidas 94 Pts. James Suckling</b>	CABERNET SAUVIGNON 100%	2021	TINTO
\$51.000	\$56.610	<b>PRECIOSO, Finca Ambrosía.</b>  Matías Macías. Gualtallary, Tupungato, Valle de Uco. Fermentación en piletas de concreto. Crianza: 18 meses en barricas de roble francés nuevas y usadas y 12 meses en botella <b>2.095 Botellas Producidas 92 Pts. James Suckling</b>	CHARDONNAY 100%	2023	BLANCO
\$37.000	\$41.070	<b>MENDEL, Mendel Wines</b>  Roberto de La Mota. Finca Remota, Paraje Altamira en Valle de Uco. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas ½ son nuevas, ½ de segund uso y ½ de tercer uso.	CABERNET FRANC 100% Cabernet F.	2021	TINTO
\$33.500	\$37.185	<b>MENDEL, Mendel Wines</b>  Roberto de La Mota. Finca Drummond en Luján de Cuyo. Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses. De ellas ½ son nuevas, ½ de segund uso y ½ de tercer uso.	MALBEC 100% Malbec.	2021	TINTO
\$95.000	\$105.450	<b>CRU DE SAN PABLO, Cru de Montaña</b>  Producido por Rodrigo Calderon. Uno de los viñedos mas singulares del Valle de Uco a 1.470 mt trabajado por la Familia Pelegrina. Fermentado & criado en roble bourguignon de 600 lts. durante 18 meses. Reposa 12 meses en concreto y otros 24 meses en botella. Su potencial de envejecimiento es elevado. <b>1.100 Botellas</b>	CABERNET FRANC 85% Cabernet Franc 15% Malbec	2019	TINTO
Caja x 3 Bot	\$150.000	<b>CRU DE MONTAÑA, Cru de Montaña</b>	CHARDONNAY 100%	2019	BLANCO

		Matías Michelini - Rodrigo Calderon. Las uvas provienen de un viñedo de Albo, Gualtallary a 1330 msnm. regado por agua de la cordillera y plantada en 2010. Solo 1 botella por planta. Las uvas van directamente a una barrica usada de 500lt. donde se depalillado a mano y fermenta con levaduras indígenas. Vinificación como en Borgoña con mucho bastonnage. El vino pasa 2 años en madera y luego 2 años en botella. <b>12,5° Alcohol Solo 500 Botellas</b>	100%		
\$105.000	\$116.550	<b>MERO BIANCO</b> , Bira Wines	MALVASÍA	N/V	BLANCO
Caja x 3 Bot		Federico Isgró. Espaldero, plantado en 1964 - La Arboleda, Tupungato. Fermentación alcohólica en hormigón a baja temperatura y en presencia de sus pieles. Desvina a barricas promoviendo el desarrollo de velo de la flora microbiana nativa de viñedo y bodega, donde se mantuvo durante 12 meses. Luego de ese periodo se trasegó y regresó a una barrica nueva de 500L de roble francés para su crianza durante otros 12 meses, completándola con un componente de la siguiente añada (2023). <b>11.9 % Alcohol. 650 Botellas</b>	100%	Non Vintage	
\$105.000	\$116.550	<b>MERO PRIMO</b> , Bira Wines	SYRAH	2022	TINTO
Caja x 3 Bot		Federico Isgró. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco, parral, plantado en 1978. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso, todas de 500L. <b>650 Botellas</b>	100%		
\$95.000	\$105.450	<b>PASTORAL</b> , Bodega Pastoral	MALBEC	2022	TINTO
Caja x 3 Bot		Federico Isgró. 90% Malbec - Las Compuertas - Año De Plantación, 1929 Y 10% Cabernet Franc - Gualtallary - Año de Plantación 1991. Criado durante 14 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso. <b>1.800 Botellas</b> .	90% Malbec 10% Cabernet F.		
\$110.000	\$122.100	<b>PASTORAL</b> , Bodega Pastoral	MALBEC	2021	TINTO
Caja x 3 Bot		Federico Isgró. 60% Malbec - Las Compuertas - Año De Plantación, 1929 30% Malbec - Vista Blanca - Año de Plantación, 1924 10% Cabernet Franc - Gualtallary - Año de Plantación 1991. Criado durante 14 meses en barricas de roble francés, 50% nuevas, 50% de segundo uso. <b>1.800 Botellas</b> .	90% Malbec 10% Cabernet F.		
\$45.000	\$49.950	<b>LA GREY</b> de Pastoral	MALBEC	2022	TINTO
		Federico Isgró. Finca Pastoral, 1955, Las Compuertas, Luján de Cuyo. Despalillado sin molienda. Fermentación en pequeñas vasijas de hormigón. 100% del vino es criado durante 12 meses en barricas de roble francés usadas.	100%		
\$30.000	\$33.300	<b>PASAJE NÓBREGA, PÉTILLANT NATUREL</b> , Chardonnay	CHARDONNAY	2023	ESPUMOSO
		Pasaje Nobrega es el proyecto de Christian Mallia en Paraje Altamira, donde trabaja en recuperar un viñedo de 25 años plantado con Chardonnay, "la perla blanca en un mar de tintas" como lo describe	100%		
\$29.200	\$32.412	<b>NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN</b> , Bodega del Carmen	MALBEC	2022	TINTO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%		
\$29.200	\$32.412	<b>NIDO DEL TIGRE, TINTO DE JARDÍN</b> , Bodega del Carmen	CABERNET FRANC	2023	TINTO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	100%		
\$29.200	\$32.412	<b>NIDO DEL TIGRE, RIPASSO DAL GIARDINO</b> , Bodega del Carmen	MALBEC	2023	TINTO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. Tras la fermentación del vino blanco passito, se recuperan las pieles y se las re-fermentan junto al malbec de un sector muy especial: el viñedo del jardín de la casona, dando así un vino con cuerpo e intensidad. En huevos de hormigón con levaduras indígenas.	MALBEC / TORRONTÉS		
\$29.200	\$32.412	<b>NIDO DEL TIGRE, BLANCO DE JARDÍN, TORRONTÉS CENTENARIO</b> , Bodega del Carmen	TORRONTÉS	2023	BLANCO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. En huevos de hormigón con levaduras indígenas y tanque de acero inoxidable.	100%		
\$29.200	\$32.412	<b>NIDO DEL TIGRE, ROSE DEWITT BUKATER</b> , Bodega del Carmen	MALBEC	2024	ROSADO
		Federico Isgró. Villa Corral, Valle de Calingasta, San Juan 1500 msnm. Prensado a racimo entero. Co-fermentación en tanque de acero inoxidable rondando los 13°C, con un 10% de escobajo. Levaduras del viñedo. Crianza en tanques de acero inoxidable durante 8 meses.	90% Malbec 10% Cabernet Franc		
\$49.000	\$54.390	<b>GRAN PÈRE</b> , Domaine Nico	PINOT NOIR	2022	TINTO
		Villa Bastiás, Tupungato   Altura: 1120 m.s.n.m., plantado: en 1993, vino de parcela. Roy Urvietta. Fermentación en roll-fermentor y tanques de acero inoxidable de 40 hL. 40% de racimo entero. Temperatura media de fermentación: 26 °C. Maceración: 9-10 días. Añejamiento: 10 meses. 12% foudres de roble de 20 hl, 82% barricas de tercer uso. Barricas de roble francés, 100% François Frères. <b>96 Pts James Suckling, 94 Pts Tim Atkin.</b>	100%		
\$84.500	\$93.795	<b>LA SAVANNE</b> , Domaine Nico	PINOT NOIR	2022	TINTO

			Gualtallary, Tupungato   Altura: 1450 m.s.n.m. plantado en 1994, vino de parcela. Roy Urvieto. Fermentado en roll-fermentor y pequeños tanques de acero inoxidable de 24 hL. Los clones 115 y 777 se fermentaron con 50% de racimo entero. Temperatura media de fermentación: 22°C. Maceración: 12 días. Añejamiento: 12 meses. 15% barricas de primer uso, 35% de segundo uso y 50% de tercer uso. Roble Francés, 100% François Frères. <b>97 Pts</b> <b>James Suckling, 95 Pts Tim</b>	100%		
\$72.000	\$79.920	CUPRA, GRAN PINOT NOIR, Cupra		PINOT NOIR	2024	TINTO
		San Pablo 1400 msnm y Los Sauces 1000 msnm, Valle de Uco. Estela Perinetti. Cosecha manual, 60% de San Pablo: taninos firmes, buena acidez, fruta fresca, notas balsámicas 40% de Los Sauces: fruta madura (cerezas), suavidad y elegancia. Fermentación en acero inoxidable durante 10 días, con suaves extracciones 10% microvinificado en barricas con racimo entero. Crianza: 11 meses en barricas de roble francés de segundo uso.	100%			
\$44.000	\$48.840	HISTERIA, by Eugenia Luka & Matias Michelini		SAUVIGNON BLANC		BLANCO
Caja x 3 Bot		E. Luka & M. Michelini. Gualtallary, Tupungato, 1200 msnm. Suelos de origen aluvional. Suelos de origen Aluvional. Cosecha: Febrero. Fermentación: Ánforas de arcilla italiana de 500 litros. Alcohol: 12% Crianza: 12 meses en las mismas ánforas con sus borras. <b>Solo 700 botellas Únicas e Irrepetibles</b>	100%			
\$90.000	\$99.900	NASSELLA, Viña Artesano		CHARDONNAY	2022	BLANCO
Caja x 4 Bot		Una parcela especial de nuestro viñedo en Gualtallary Alto, a 1450 MSNM, en el Valle de Uco. Juan Pablo Murgia. Fermentado y añejado en tonel de 5.000 lts. <b>97 Pts Decanter, 97 Pts Descorchados, 96 Pts Tim Atkin, 96 Pts James Suckling</b>	100%			
\$110.000	\$122.100	ACHILLEA, Viña Artesano		MALBEC	2021	TINTO
Caja x 4 Bot		Paraje Altamira, en el Valle de Uco. Juan Pablo Murgia. La máxima expresión del terroño se conjuga con la técnica de microparcelas de precisión, la biodinámica y la agroecología. Este pequeño sector del viñedo se encuentra tapizado de Achilleas, se manifiesta la esencia más pura de Paraje Altamira. Para este vino seleccionamos las uvas de la parcela con mayor proporción de roca con alta presencia de carbonato de calcio, realizamos una maceración en frío con un 10% de racimo completo e inicio espontáneo de la fermentación. La crianza tuvo lugar durante 20 meses en foudres de roble francés. <b>98 Pts Descorchados, 95 Pts Robert Parker, 94 Pts James Suckling</b>	100%			
\$65.000	\$72.150	LAS BASES, Raquis		MALBEC	2022	TINTO
Caja x 3 Bot		Andrés Vignoni. Tinto regional de base malbec, elaborado con uvas originarias de viñedos viejos de Luján de Cuyo y plantaciones de edad variable de Valle de Uco, que van desde Las Compuertas, pasando por Agrelo, Gualtallary, San Pablo, Chacayes, hasta Altamira 20 meses en barricas francesas, cerámica italiana y foudres austriacos.	Malbec y Cabernet S.			
\$50.000	\$55.500	LA NAVE VA, MALBEC SIN SULFITOS, Canopus		MALBEC	2022	TINTO
		Gabriel Dvorskin. Finca Canopus Cuartel 3 - Pampa El Cepillo, Valle de Uco. 100% Malbec. <b>Orgánico Certificado (Letis)</b> Crianza: 6 meses en barricas de roble de diversos usos de 225 litros. Graduación Alcohólica: 12,5% Producción: 2.300 Botellas.	100%			
\$32.000	\$35.520	CANOPUS BLANCO, VIÑAS VIEJAS		SEMILLÓN	2022	BLANCO
		Gabriel Dvorskin. La Consulta; Valle de Uco. El vino se elabora con cosecha manual, fermenta con pieles durante 10 días y luego pasa 9 meses en contenedores de concreto. Este vino presenta aromas de membrillo, pera y algo cítrico, y acidez media.	100%			
\$24.000	\$26.640	LA CAYETANA, La Cayetana		PEDRO XIMENEZ	2023	BLANCO
		Eduardo Soler. Pedro Ximénez: Ubicado en el distrito de Gustavo André, Departamento de Lavalle, a 560 m.s.n.m., parral de 20 años plantado sobre pie franco con riego tradicional por manto, manejo sustentable. 10% Trivarietal: Uvas provenientes de la IG Los Chacayes, en el Valle de Uco, a 1.100 m.s.n.m. Fermentación: Levadura nativa, en recipiente de concreto crudo de 5.000 L, por 21 días, sin contacto pelicular. Crianza: 100% en huevo de concreto, sobre lías, 50% por 6 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontánea.	90% Pedro Ximénez (Criolla Blanca) 10% Gewürztraminer Viognier + Semillón			
\$24.000	\$26.640	LA CAYETANA, MEZCLA DE TINTAS, La Cayetana		BLEND	2021	TINTO
		Eduardo Soler. Ubicado en la IG Los Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco a 1.100 msnm. Alta densidad, 10.000 plantas por hectárea. Espaldera bajo. Suelo aluvial rocoso, ex lecho del Arroyo Grande. Maceración: en frío con 10% de racimo entero. Fermentación: Levadura nativa, por 28 días, en recipiente de concreto de 5.000 L. (las variedades fueron cofermentadas). Crianza: 100% en barrica de roble francés de 225 L, por 12 meses, 8 meses de crianza en botella. FML espontánea.	20% Cabernet Franc, 40% Syrah, 40% Merlot -			
\$22.000	\$24.420	ROSA DI ROSSO, Bira Wines		BLEND	2024	ROSADO
		Federico Isgró. Valle de Uco. La Arboleda, Tupungato - Sangiovese (Parral 1970), La Consulta, San Carlos - Syrah (Espaldadero 1965). Prensado directo de ambas variedades por separado, para luego realizar la co-fermentación de los mostos a 13°, 50% en acero inoxidable 50% en huevos de concreto. Crianza en acero inoxidable y hormigón con una constante suspensión de las borras finas por 4 meses.	Sangiovese 60% Syrah 40%			
\$25.000	\$27.750	BIANCO D'UCO, Bira Wines		MALVASÍA	2024	BLANCO

		Federico Isgró. La Arboleda, Tupungato, Valle de Uco. Espaldadero bajo plantado en 1964. Prensado directo del 70% el 30% restante fermentado con pieles. Una parte se fermenta en barricas de roble francés nuevas hasta su finalización. Crianza sobre lías con bastonajes frecuentes tanto en barrica como en tanque durante 4 meses previos a su corte y posterior embotellado. <b>11,8º Alcohol</b>	100%		
\$62.500	\$69.375	<b>BIANCO D'UCO, Bira Wines MAGNUM 1.5 Lts.</b>  Federico Isgró. La Arboleda, Tupungato, Valle de Uco. Espaldadero bajo plantado en 1964. Prensado directo del 70% el 30% restante fermentado con pieles. Una parte se fermenta en barricas de roble francés nuevas hasta su finalización. Crianza sobre lías con bastonajes frecuentes tanto en barrica como en tanque durante 4 meses previos a su corte y posterior embotellado.	MALVASÍA	2023	BLANCO
\$20.000	\$22.200	<b>ROSSO D'UCO, Bira Wines</b>  Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Parral 1970), La Consulta - Syrah (Espaldadero 1992) y Merlot (Espaldadero 2000). Fermentación de granos enteros por separado en pequeñas piletas de hormigón. 40% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés usadas.	BLEND	2021	TINTO
\$33.000	\$36.630	<b>BRUNETTO, Bira Wines</b>  Federico Isgró. Valle de Uco: La Arboleda -Sangiovese (Parral 1970), La Consulta - Syrah (Espaldadero 1992) y Merlot (Espaldadero 2000). Fermentación de granos enteros de Sangiovese en pequeñas piletas de hormigón. Merlot y Syrah co-fermentados en pequeños bins. 100% del volumen es criado durante 12 meses en barricas de roble francés 15% nuevas, resto usadas, todas de 500lts.	BLEND	2020	TINTO
\$33.100	\$36.741	<b>CONSCIENTE - MENTE VITICULTORES, PIEL DE SAUVIGNON</b>  Tomas Stahringer. La Consulta, San Carlos, Valle de Uco. El proceso de maceración prefermentativa provoca una gran complejidad en este Sauvignon Blanc. Líquido, pieles y granos enteros reposan durante cuatro días para activar la flora nativa y así lograr una fermentación más potente.	SAUVIGNON BLANC	2024	TINTO
\$55.000	\$61.050	<b>QUIMERA BLANCO, Achaval Ferrer.</b>  Gustavo Rearte. Tupungato, Valle de Uco. El Chardonnay de Gualtallary, el Semillon proviene del Peral, Tupungato. El Sauvignon Blanc de Chacayes y fue fermentado en ánforas. El Semillón en tanques de acero inoxidable. El Chardonnay fermentado un 20% en barricas de roble francés de 1er uso, el 75% en barricas de 2do y 3er uso y 5% en ánfora luego envejecido por 12 meses en barricas de 2do y 3er uso. <b>8.500 Botellas 94 Pts. James Suckling 94 Pts. Tim Atkin</b>	BLEND	2023	BLANCO
\$26.000	\$28.860	<b>QUIMERINO BLANCO, Achaval Ferrer.</b>  Gustavo Rearte. Los Chacayes, Valle de Uco. Cada cepa fue fermentada por separado en tanques de acero inoxidable.	BLEND	2023	BLANCO
\$33.000	\$36.630	<b>TINTO DE SAN PABLO, Vino de Cru. Cru de Montaña.</b>  Pryecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Cofermentación en concreto.	BLEND	2020	TINTO
\$45.000	\$49.950	<b>SCHISTOS POSITIVOS, Vino de Climat. Cru de Montaña.</b>  Pryecto Rodrigo Calderón San Pablo, Gualtallary, Valle de Uco 1477 msnm. Las uvas se vinifican de manera natural con levadura indígena directamente en barricas viejas de 1000 lt. Luego de 18 meses el vino reposa en cemento y se embotella con un filtrado suave.	CABERNET FRANC	2019	TINTO
\$295.000	\$327.450	<b>EDAD MEDIA BLANCO, Altar Uco DOBLE MAGNUM 3 Lts.</b>  Juan Pablo Michelin, Gualtallary, Valle de Uco. 12 meses en barricas de roble francés de primer y segundo uso - Estiba: 12 meses. 5.500 botellas.	BLEND	2019	BLANCO
\$220.000	\$244.200	<b>EL GRAN ENEMIGO GUALTALLARY, Aleanna.</b>  A. Vigil. Gualtallary, Valle de Uco. 7 meses en foudres de roble. <b>100 Pts Robert Parker / 100 Pts. Suckling</b>	CABERNET F.	2019	TINTO
<b>PATAGONIA</b>					
<b>LA PAMPA I NEUQUÉN I RÍO NEGRO I CHUBUT</b>					
\$99.000	\$109.890	<b>OTRONIA, Pinot Noir</b>  Pablo Murgia. Sarmiento, Chubut. Uvas provenientes de parcelas seleccionadas de los viñedos Paico y Sierra Silva que refleja la expresión más profunda y pura del terroir de Otronía. Las uvas fueron cosechadas el 15 (Paico) y 2 (Sierra Silva) de marzo y fermentadas en cuba de roble francés, utilizando la técnica de vinificación de racimo entero al 30-40%. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, el vino fue criado en foudres de roble francés sin tostar durante 22 meses. <b>96 Pts. Descorchados 96 Pts Decanter</b>	PINOT NOIR	2022	TINTO
Caja x 3 Bot			100%		
\$99.000	\$109.890	<b>OTRONIA, Malbec</b>	MALBEC	2022	TINTO

Caja x 3 Bot		Pablo Murgia. Sarmiento, Chubut. Viñedo Sierra Silva, caracterizado por un suelo típico de origen fluvial compuesto por una matriz de pequeños cantos rodados esféricos de baja granulometría (de 1 a 3 cm), dispuestos sobre un sistema arenoso-arcilloso. Cosechado a finales de marzo, fermentado en huevo de hormigón y luego criado durante 22 meses en tonel de roble francés sin tostar..98 Pts. <b>Descorchados</b>	100%		
\$59.900	\$66.489	<b>BARDA, Bodega Chacra.</b>  Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. Se fermenta a bajas temperaturas en tanques de hormigón 40% con levaduras autóctonas y 60% en barricas de roble francés ( 10% nuevas) durante 9 meses. <b>100% natural y sin filtrar</b>	PINOT NOIR	2021	TINTO
\$119.000	\$132.090	<b>CHACRA 55, Bodega Chacra.</b>  Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. 50% de la extracción se realiza en barricas de roble usadas y el 50% restante se fermenta en cemento. Crianza 11 meses en tanques de hormigón. <b>100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.</b>	PINOT NOIR	2024	TINTO
U\$s 330,-	U\$s 366,-	<b>SIN AZUFRE, Bodega Chacra.</b>  Piero Incisa della Rocchetta. Mainque, Río Negro. En barricas de 600L, la fermentación se inicia espontáneamente del día 3 al 5 de maceración. Al final del ciclo de fermentación (normalmente de 15 a 21 días), el mosto se coloca en barricas usadas durante 11 meses, sin inclusión de vino prensado. <b>100% natural y sin filtrar Orgánico y biodinámico.</b> Crianza 1 mes en depósitos de hormigón para un 46% y un 54% 11 meses en barrica de roble francés	PINOT NOIR	2022	TINTO
Consultar cotización del dia.	Consultar cotización del dia.		100%		

\* Compra mínima **6** botellas o **\$200.000,-**

- Los precios pueden sufrir modificaciones sin previo aviso -

PEDIDOS: **WA 116976-1010** - **VB@valentinobottega.com** **@ValentinoBottega**

**ENVÍOS no delivery**

PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS